

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年7月17日
株式会社丸亀製麺

夏休みのおでかけにも手軽な食事にも、お持ち帰りの楽しさ広がる

ふるふる、カンタン、もちもち！「丸亀シェイクうどん」がこの夏、帰ってきた！

390円で全3種がラインアップ 2026年7月21日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始

手づくり・できたてを手軽に楽しむ「うどん弁当」すみっこぐらしとコラボ『まるっとワクワクうどんBOX』も

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する、食の感動体験を探究し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は「打ち立て・生」のうどんをスタイルフリーにシェイクして味わう「丸亀シェイクうどん」の全店での販売を、約2年ぶりに期間限定で再開します。丸亀製麺では、この夏「丸亀シェイクうどん」の新作3種、ひと箱に打ち立てのうどん、天ぷら、おかずがつまった「丸亀うどん弁当」、さらに「すみっこぐらし」とコラボした『まるっとワクワクうどんBOX』など、お持ち帰りでも楽しめる冷うどんをご用意しています。その日の気分に合わせて、お好きな種類をお選びください。



《手づくり・できたてのうどんをシェイク！夏休みのおでかけにも

いつでもどこでも打ち立てうどんを楽しめる「丸亀シェイクうどん」が期間限定で再登場！》

2024年に全店での取り扱いを一時中止し、一部店舗限定で販売していた「丸亀シェイクうどん」が、2026年7月21日(火)より全店販売を再開します。『柚子香るレモンみぞれシェイクうどん』『明太とろろシェイクうどん』『オクラとろろシェイクうどん』の新作3種を販売します。

「丸亀シェイクうどん」は2023年の販売開始以降、累計販売数700万食※1を超え、一部店舗限定での販売期間中も、SNSを中心に全店での販売再開を望む声を多数いただいているシリーズです。ご注文ごとに、水できゅっと締めたコシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供するため、作り置きにはない本格的なおいしさを、いつでもどこでも味わっていただけます。シェイクすることでうどん・だし・具材が混ざり合い、もちもちのうどんと具材の一体感をお楽しみいただけるのも特長です。シェイクして仕上げるわくわく感もご好評をいただいています。また、持ち運びやすいカップでありながら、店内でお召し上がりいただく「並」と同じ1玉分のうどんが入っているため、満足感のある食べ応えです。

物価上昇が続く昨今、より多くのお客さまに気軽にお楽しみいただきたいという想いから、2023年の発売当時と変わらず、390円で楽しめるラインアップをご用意しています。手づくり・できたての本格的なおいしさがいつでもどこでも味わえる「丸亀シェイクうどん」を、この夏ぜひお楽しみください。

丸亀製麺では「丸亀シェイクうどん」のほかにも、累計販売数5,700万食※2を超える「丸亀うどん弁当」、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれる「すみっこぐらし」との期間限定コラボ商品『まるっとワクワクうどんBOX』などもお持ち帰りいただけます。夏のおでかけやレジャー、ドライブのお供など、さまざまなシーンで丸亀製麺の打ち立てうどんをご堪能ください。

※1 2023年5月23日～2026年7月13日の期間「丸亀シェイクうどん」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

※2 2021年4月14日～2026年7月14日の期間「丸亀うどん弁当」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《北海道産小麦100%、塩、水だけで、すべての店で粉からつくる

「打ち立て・茹でたて」のうどんを夏は“冷”でお持ち帰り》

丸亀製麺の打ち立ての冷うどんは、なんといってもつるりとしたのど越しとコシが特徴です。茹で上がり後、水できゅっと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたりで、のど越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間にもちっと心地よい食感をご堪能ください。



《選べるラインアップは全3種！しっかり「並」サイズ1玉入りで満足感のある食べ応え

390円で手軽に楽しめる「丸亀シェイクうどん」》

「丸亀シェイクうどん」のラインアップは全3種。すべて390円でご提供します。その日の気分に合わせて選べる、個性豊かな味わいをご用意しました。並サイズ1玉分のうどんが入っているため、手軽にしっかりと楽しみいただけます。

新作



『柚子香るレモンみぞれシェイクうどん』

390円

大根おろし(みぞれ)・柚子皮
瀬戸内レモンだれ・青ねぎ
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

冷たいぶっかけうどんに、爽やかな柚子の香りとレモンの酸味、大根おろし(みぞれ)を合わせました。瀬戸内レモンだれと爽やかな柚子皮で、さっぱりと楽しめる一杯です。

新作



『明太とろろシェイクうどん』

390円

明太子・とろろ・刻みのり・青ねぎ
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

ピリリとした明太子の味わいと、とろりなめらかなとろろ、風味豊かな刻みのりを合わせました。打ち立てうどんとも相性抜群で、明太子の旨みととろろのまろやかさを楽しめる一杯です。

新作



『オクラとろろシェイクうどん』

390円

オクラ・とろろ・ガリ
柚子皮・刻みのり
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

刻みオクラと、とろろのねばとろ具材に、柚子皮とガリを合わせ、するっとしたのど越しとさっぱりとした味わいを楽しめる一杯です。

【商品概要】

■販売価格 : 価格はすべて税込みです。容器代を含む価格です。

■販売店舗 : 全国の丸亀製麺

※一部店舗では販売していない場合がございます。

また、店舗により販売終了時期が異なる場合がございます。

■販売期間 : 2026年7月21日(火)～9月上旬

※1日の販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。

※店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合がございます。

■備考 : お持ち帰り専用商品です。

※うどんのサイズは、(並)のみです。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。

※両手でフタをしっかり押さえながら上下によく振ってください。

※容器を強く握るとフタが外れる可能性がありますので、ご注意ください。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/marugameshakeudon/>

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《“ふるふる、カンタン、もっちもち！”「丸亀シェイクうどん」3つの特長》

その① 手づくり・できたてうどんをシェイク！振るだけカンタン！もっちもちのおいしさ

ご注文をいただいてから水できゅっと締めたコシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供。打ち立て・茹でたてのうどんを、お持ち帰りでもお楽しみいただけます。シェイクすることで簡単に、もちもちのうどんと具材が混ざり合い、一体感ある味わいに。

その② 夏休みのおでかけやレジャー、ドライブにも！どこでも手軽に楽しめる！

カップ型の容器で持ち運びしやすいため、どこでも気軽にお召し上がりいただけます。夏のおでかけやレジャー、ドライブのお供にもぴったり。シーンを問わず、いつでもどこでも手軽に「丸亀製麺」のうどんをお楽しみいただけます。

その③ 選べる味わいは全3種！390円で楽しめるラインアップ

「丸亀シェイクうどん」は、その日の気分に合わせて選べる全3種をラインアップ。爽やかな柚子とレモンの酸味でさっぱりと味わえる『柚子香るレモンみぞれシェイクうどん』、明太子やとろろ、オクラなどの具材感を楽しめる『明太とろろシェイクうどん』『オクラとろろシェイクうどん』もご用意しています。並サイズ1玉分のうどんが入っている食べ応えはそのままに、気軽に手に取っていただける390円という価格でお届けします。



《HOW TO「丸亀シェイクうどん」！おいしく食べるポイント》

- 1 フタがしっかり閉まっていることを確認してください。
- 2 しっかり押さえながら上下によく振ってください。
- 3 容器を強く握るとフタが外れる恐れがありますので、ご注意ください。

《夏を楽しむ冷うどんが勢ぞろい！

ひと箱に打ち立てのうどん、天ぷら、おかずがつまった「丸亀うどん弁当」》

丸亀製麺のおいしさを詰め込んだ定番の「丸亀うどん弁当」。ご注文をいただいてから、打ち立てのうどん、お店で丁寧に揚げた天ぷら、彩り豊かなおかずをひと箱に一つひとつ詰めてご用意するため、いつでもどこでも手づくり・できたてのおいしさをお楽しみいただけます。フタを開けて、だしをかけたらすぐにっつるっとのど越しの良いうどんが食べられるので、忙しい日にもぴったり。

ご家族やご友人と集まる機会や職場でのランチなど、それぞれ味わいの異なったお弁当を楽しんだり、ご自宅やおでかけ先などお好きな場所で「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。

・『梅おろしオクラうどん弁当』など、暑い日にも嬉しいひんやり4種の味わい！

まろやかな口当たりでほんのりとした酸味と甘みが効いた梅肉に、みずみずしい大根おろし、シャキシャキとした食感が楽しいオクラでさっぱりと味わえる『梅おろしオクラうどん弁当』が期間限定で販売中。

つるっとのど越しの良いうどんと天ぷら、ぶっかけだしの相性が抜群な『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』『えび天と定番おかずのうどん弁当』『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』の3種類もお選びいただけます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

商品名	『梅おろしオクラうどん弁当』 	『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』 
価格(税込)	(並) 450円、(大) 640円	(並) 490円、(大) 680円
うどん	ぶっかけうどん(冷)	
天ぷら	野菜バラ天	ちくわ磯辺天、野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き	
トッピング	梅、大根おろし、オクラ、わかめ	わかめ
販売期間	好評販売中～9月上旬	好評販売中
商品名	『えび天と定番おかずのうどん弁当』 	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』 
価格(税込)	(並) 590円、(大) 780円	(並) 590円、(大) 780円
うどん	ぶっかけうどん(冷)	
天ぷら	えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天	かしわ天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き	
トッピング	わかめ	
販売期間	好評販売中	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。	
備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。並はうどん1玉、大はうどん1.5玉です。 ※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※青ねぎはトッピングに含まれます。	

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《すみっこたちと、ピクニック気分！》

期間限定コラボ商品『まるっとワクワクうどんBOX』》

夏休みのおでかけや、ご自宅での食事でも楽しめる、「すみっこぐらし」との期間限定コラボ商品『まるっとワクワクうどんBOX』も登場中。ご注文をいただいてから、打ち立て・できたてのうどんを詰めるため、店内でもお持ち帰りでも、丸亀製麺ならではのもちもちとした食感やのど越しの良さをお楽しみいただけます。

『まるっとワクワクうどんBOX』は、すみっこたちと一緒にピクニックをしているような気分を楽しめる、彩り豊かな商品です。芝生やレジャーシート、すみっこたちをイメージした彩り豊かな、お子さまにも親しみやすいおかずを詰め合わせ、フタを開けた瞬間から楽しい気分が広がる一品に仕立てました。



©San-X

【商品概要】

商品名	『まるっとワクワクうどんBOX』 
価格 (税込)	(並)690円
うどん	ぶっかけうどん(冷)
天ぷら	えび天
おかず	鶏のから揚げ、タコさんウィンナー、お花のかまぼこ、 にんじんラペ、ほうれん草とブロッコリーのペースト、コーンポテサラ
販売 期間	販売中～8月31日(月)
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売しておりません。
備考	店内・お持ち帰りどちらも可能です。 ※なくなり次第、販売終了となります。 ※一部店舗で販売していない場合があります。 ※セットで付いてくるランチョンマット、オリジナルピックのデザインは選べません。

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/campaign/sumikkogurashi/>

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■丸亀製麺について

「このうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を探索し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜まず粉からうどんを日々つくり続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」が、北海道産小麦100%を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができています。海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、多くのお客さまにご支持いただいています。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに、多様な飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感を揺さぶる、本能が飲む感動体験の提供を追求しています。そのためには従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”の両方を高める「心的資本経営」が原動力となると信じています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求することで、予測不能な進化を遂げ、世界で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーとなることを目指し、国内・海外で積極的に展開してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞

株式会社丸亀製麺 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、斎藤、宮嶋

E-mail: marugame-pr@toridoll.com HP: <https://jp.marugame.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。